

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

Mars, Avril 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02 au 06 mars	Œuf dur sauce béarnaise Rôti de veau à la Napolitaine Petits pois Emmental Compote de pomme-cassis	Salade Massaï Tranchettes de volaille à la romaine Frites tradition Carré Président Orange	Céleri rémoulade Spaghettis façon bolognaise végétariennes Petit Louis Fromage blanc aux fruits	Tomate à la féta Dos de colin meunière Boullgour à la tomate Camembert Gâteau aux noisettes
09 au 13 mars	Velouté poireaux Sauté de bœuf sauce forestière Haricots verts vapeur Tomme noire Mousse au chocolat	Flan au fromage Croq veggi tomate Bâtonnets de carottes sautés Yaourt aromatisé Kiwi	Carottes râpées au citron Tajine poulet agneau aux fruits secs Semoule Délice d'emmental Pom'potes Maternelle	Concombre aux fines herbes Dos de colin aux agrumes Julienne de légumes Yaourt sucré Muffin au chocolat
16 au 20 mars	Betteraves à l'oignon Lasagne à la provençale Saint-Morêt Brassé à la pulpe de fruits	Saucisson sec beurre Saucisse fumée Lentilles Tomme blanche Poire	Carottes râpées aux pignons de pin Escalope bolognaise Petits pois à l'étuvée Petit Louis Kiwi	Taboulé de poulet Bœuf braisé à la niçoise Haricots beurre sautés Emmental Clafoutis ananas noix de coco
23 au 27 mars	Salade transalpine Filet de poulet sauce normande Brocolis au gratin Vache-qui-rit Fromage blanc nature	Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce corail Haricots verts à l'échalote Bûchette mi-chèvre Salade de fruits exotiques	Salade du pêcheur Paëlla Riz paëlla Camembert Pomme bicolore	Chou blanc à l'emmental Tortillas Ratatouille Laitage saveur vanille Gâteau au chocolat
30 mars au 03 avril	Macédoine à la russe Nuggets de maïs Haricots beurre persillés Milanette Liégeois au chocolat BIO	Carottes râpées ciboulette Aiguillettes de poulet sauce curry Chou-fleur vapeur Edam BIO Compote de pomme ananas	Tomate au maïs Couscous boulettes Semoule au curcuma Kiwi	Salade printanière Pépites de colin aux trois céréales Pâtes l'Alsace festives IGP Vache-qui-rit Poisson d'Avril au chocolat
06 au 10 avril	Salade fermière Paupiette de veau au cumin Haricots verts vapeur Camembert Brassé à la pulpe de fruits BIO	Flan courgette chèvre Parmentier de légumes Kiri Fruit BIO	Concombre vinaigrette Tagliatelles carbonara Compote de pomme poire BIO	Tomate au vinaigre balsamique Dos de colin meunière Jeunes carottes sautées Emmental Clafoutis aux pruneaux